楊桃

鳳山熱帶園藝試驗分所　劉碧鵑
農業藥物毒物試驗所　黃慶文
國立中興大學　謝慶昌

一、前言

楊桃為酢醬草科(Averrhoaceae)楊桃屬(*Averrhoa*)常綠小喬木果樹。果實上因有五稜凸起，橫切面呈現星形，因此有著美麗的洋名字(star fruits)，古名為五稜子或五斂子。它是一種生長強健的熱帶及亞熱帶樹種，由於樹型美觀，長年開花不斷，結果後枝條下垂，因此是早期院子裡常見的果樹，兼具觀賞、遮蔭及採果的價值。

楊桃在台灣的生產主要分布在海拔300公尺以下的山坡地或平地，目前栽培面積集中於台南市楠西區(45.4%)、彰化縣百果山鄰近山區(23.6%)及大安溪河谷(13.1%)一帶，其餘台灣各地亦多有種植。近幾年臺灣楊桃的栽培面積銳減至1100公頃左右，主要受媒體過度報導楊桃的食用安全性，市場售價持續低迷不振，消費量逐年萎縮的影響，加上生產成本高、耕作人力老化，與10年前相比，栽培面積萎縮了50%，目前年產量近1萬3千公噸。

二、外銷現況

(一) 臺灣楊桃的外銷量值

楊桃果實外觀頗為奇特，果實橫切片呈現少見的星形，加上耐冷藏、貯放期長的特性，適合外銷至沒有楊桃生產的地區，特別是美日等高緯度、高所得的國家。楊桃的年外銷量曾創下6,361公噸的高峰，近幾年則受勞動力不足及氣候失調的影響，產量減少，外銷量較為萎縮，2013年臺灣楊桃外銷量為2,093公噸，外銷金額為新台幣8千8百餘萬元；外銷量統計佔國內楊桃生產總量比率為15.5%，出口比重較其他果樹種類顯得亮眼，有以外銷為導向的趨勢，詳如表1所示。

表1. 近2年(2012到2013年)國產水果外銷數量統計情形

項目 年度 果樹別	數　　量 (Kg)		價　　值 (千元)		出口數量生產量 之比重(%)
	2013	2012	2013	2012	2013/2012
楊桃	2,093,309	2,116,464	88,579	84,525	16.1/15.1
香蕉	7,005,746	9,161,437	309,645	359,257	2.40/3.10
檬果	6,265,941	2,357,231	457,777	339,297	3.23/1.64
番荔枝	8,897,482	5,953,207	531,178	332,423	16.9/11.9
番石榴	4,730,534	3,045,165	178,433	124,927	2.59/1.68
鳳梨	4,890,042	4,276,333	147,103	103,697	1.18/1.09
木瓜	224,088	160,966	9,266	6,165	0.18/0.12
葡萄	256,845	300,323	40,401	39,534	0.28/0.33
荔枝	896,900	615,216	77,870	59,745	0.96/1.76

統計資料來源：中華民國財政部關務署(web.customs.gov.tw)—我國進出口貨物數量與價值查詢表與農情報告資源網(agr.afa.gov.tw)。

(二) 臺灣楊桃主要出口國

如表2所示，臺灣楊桃主要出口國家依序為香港、中國大陸、美國、加拿大、中國大陸及新加坡等國。2005年開始，中國大陸釋出免關稅的利多優惠，出口大陸的數據雖有增加，但仍以自香港轉運的操作模式居多，2012年以後則以小三通出口模式居多，因此實際上大陸可視為目前臺灣楊桃的主要外銷地區，並顯示外銷市場有過於集中之慮。美國市場自1996年通過其檢疫規範之後，外銷量均穩定維持在15%之間；加拿大市場則每年都有增加，但估計有不少數量是流入美國市場，主要也是在規避美國的檢疫處理。未來則應再繼續開拓其它市場，如歐、日及中東等地，以分散外銷區域過於集中的風險。

不同的國家對楊桃的消費習性不同，也影響供應成熟度與品種。如在中國大陸市場中，可區分為切片鮮食、蔬果沙拉及送禮裝飾等幾種；楊桃因其橫切面為星形，具有政治上的意義，而被視為高檔送禮的果品，以做為組合式的水果禮籃為主，因此果形要求大，風味則非首要，市場需求集中於中秋、過年等節慶時期。至於東南各省則將楊桃視為清涼退火的水果，以廣東省來說，因喜食上火的補品，楊桃被視為可予以緩衝上火的果品，風味上要求甜且多汁，鮮食或打汁(混合鳳梨汁風味甚為可口，也是市民習慣)均有；另在海南等地有以幼果沾

糖或醬油食用的習慣。在市場售價上，每年的4~5月為大陸水果市場青黃不接期，市場對楊桃的需求量也頗為龐大，加上此時的台灣楊桃的供貨也逐漸減少，此時市場收購價甚高。至於美國市場因習慣以粒計價，為減輕外銷商的收購成本，多收購中形果的‘青澂種’，此品種的果稜色呈黃綠顯明的對比且耐0℃低溫貯運，為輸美、加的首選品種。

表2、國產鮮楊桃主要外銷出口地區

年度	2013 年		2012 年		2011 年		2010 年	
出口國家	數　量 (Kg)	比重 (%)	數　量 (Kg)	比 重 (%)	數量 (Kg)	比重 (%)	數量 (Kg)	比重 (%)
加拿大	330,434	15.7	213784	10.1	235,076	6.4	305,103	10.9
香港	834,287	39.8	1,175,760	55.6	1,521,409	62.3	1,643,617	58.5
中國大陸	512,558	24.5	336,572	15.9	288,697	11.8	405,088	14.4
美國	396,485	18.9	359,528	16.9	343,522	14.1	418,154	14.9
新加坡	19,497	0.9	30,820	14.5	52,508	2.2	36,520	1.3
其他	48	0.002	-	-	240	0.01	80	0.002
總計	2,093,309	100	2,116,464	100	2441452	100	2,808,562	100

資料來源：同表1

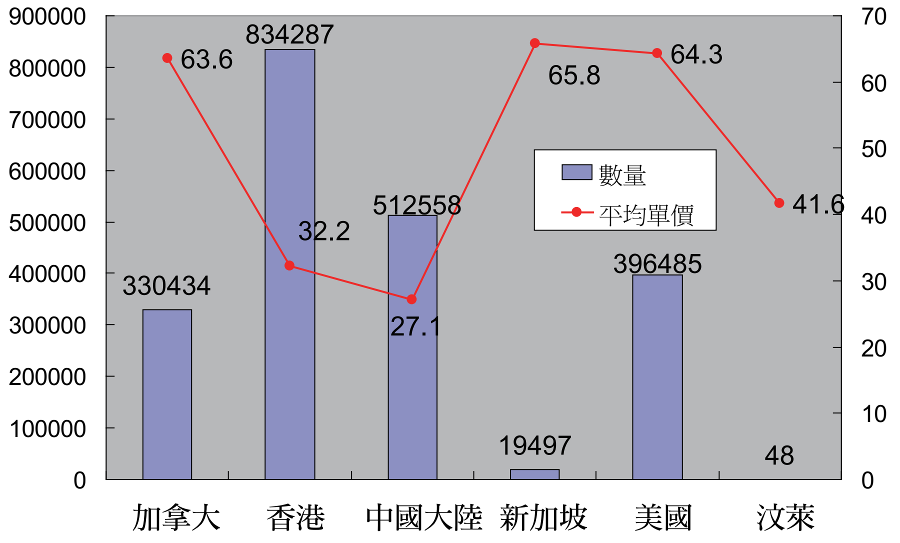
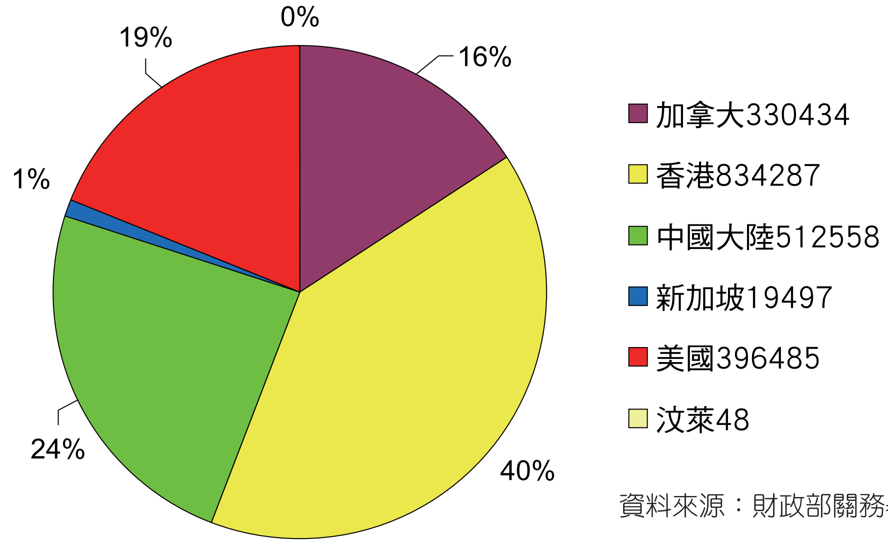


圖1. 國產鮮楊桃2013年各出口國之出口數量與單價



資料來源：財政部關務署

圖2.台灣楊桃主要出口國家(民國103年)

(三) 楊桃外銷品種

目前楊桃主要出口品種詳如表3所列。2010年以前是以‘秤錘種’的外銷數量為最多(佔楊桃出口比重40%以上)，其特色為果形大(400g以上)，成熟時為金黃色，果稜硬，為目前最耐運輸及低溫冷藏的品種，近幾年‘秤錘種’的經營成本較其它品種為高，主要是對東方果實蠅及花姬捲葉蛾的為害較其它品種來的嚴重，增加用藥防治成本，栽培面積與外銷比重已漸被‘台農4號—金龍’所取代。

而近兩年竄居首位的外銷品種是‘台農3號—紅龍’，此品種果稜厚且重，尤以果色桔紅與具光澤感最具特色，加上其果肉硬度高，也耐運輸、貯藏等優點，而廣受內外銷市場的喜愛。另‘台農4號—金龍’近年栽培面積逐漸擴增，其特色為大果比率高，同時著果率較

台農3號紅龍為目前銷往中國大陸最夯的品種，外銷潛力漸被看好

秤錘種耐貯運耐運輸為早期外銷最主要品種

‘台農3號’穩定，且冬期果不易有褐化的寒害症狀，栽培管理方便，貯運性也不差，符合生產者與消費者對楊桃品種的需求。

除此之外，另有少量品種供應外銷的是馬來亞種及青澁厚稔(各佔約5及10%)。這兩個品種大多以供應特定市場為主。馬來亞種果實的特性為果肉纖維細，風味佳，但較不耐運銷冷藏，並且果實黃化轉色速度快，櫥架壽命較短，目前外銷地區以香港為主。青澁厚稔的產地分布、風味與栽培管理方式均與秤錘種近似，惟其果形略小；青澁厚稔冬期果的果色相當搶眼，其果皮呈濃黃色與稜邊的綠色呈明顯的對比，色澤鮮豔，果皮光滑，加上其產期較秤錘種稍晚，常是國產楊桃缺貨時惟一所有的品種，有時其收購價甚至比紅龍種還要高。又由於美國當地市場，不須要個體太大的楊桃，青澁厚稔種恰好可契合此需求。雖然青澁厚稔的需求甚強，但因夏期果不易管理，產量低，農民更新意願並不高，未來必需以契作經營的方式，方能獲得農民的種植意願。

表3、臺灣楊桃外銷主要供應品種

品種名 (商品名)	栽培比重%	主要供應季節	品種特性	出口比率%	收購價格 (元/箱)
秤錘 (愛玉)	5	夏~冬	最耐運輸及低溫，果稜硬，具脆感，色綠帶黃，糖度較低，主要輸往美國。	5	200~260
台農 4 號—金龍	15	夏~冬	稍耐運輸及低溫，果稜硬，具脆感，色黃帶紅，糖度中等。已逐漸取代原有秤錘種的市場。	10	200-350
台農 3 號—紅龍 (紅鳳)	55	夏~初冬	耐運輸，耐低溫性則較秤錘種稍弱，果稜厚，單果重，皮色桔紅，糖度高，風味佳，主要輸往中國大陸。	70	250~400
馬來亞(B-8) (甜蜜蜜、蜜桃)	15	夏~冬	不耐運輸及冷藏，但糖度高，纖維細，風味佳，色橙黃，主要以供應香港市場為主。	5	200~260
青澁厚稔 (翡翠)	5	冬~春	耐運輸及冷藏，果實較秤錘種為小，冬期果色呈金黃，與綠邊呈對比色相當醒目，為冬期果輸往主要美國的品種。	10	250~350

註：1.每箱數量28~40粒不等，含箱重約8Kg。
2.收購價依市場供貨量及外銷需求量而定，每年價差甚大。

三、外銷供果用藥規範

表4、楊桃病蟲害防治藥劑資料

病蟲害別	藥劑名稱	稀釋倍數	安全採收期(天)	農藥殘留容許量(ppm) 中華民國	Codex	美國	日本	備註(作用機制)
炭疽病	50%三氟敏水分散粒劑	4000	18	1			0.7	11,C3
	70%甲基多保淨可溼性粉劑	1000	6	2	1		3	1,B1
	23.6%百克敏乳劑	3000	12	1			*	11,C3
	50%克收欣水分散粒劑	2000	6	5			20	11,C3
	40%克熱淨可溼性粉劑	1500	21	0.5			0.5	M7
	80%免得爛水分散粒劑	500	14	5			0.5	M3
	39.5%扶吉胺水懸劑	2000	6	0.5			0.5	29,C5
	23%亞托敏水懸劑	2000	12	2	5	2	3	11,C3
	23.7%依普同水懸劑	800	12	5			5	2,E3
	25.9%得克利水基乳劑	1500	6	2			*	3,G1
	◎53%腐絕快得寧可溼性粉劑	1200	6	5 2			3 2	腐絕 1,B1 快得寧 M1
	33%鋅錳乃浦水懸劑	600	15	5			0.6	M3
	80%鋅錳乃浦可溼性粉劑	400	30	5			0.6	M3
	80%錳乃浦可溼性粉劑	400	30	5			0.6	M3
	◎62.5%賽普護汰寧水分散粒劑	2000	12	1 1		5	3 5	賽普洛 9,D1 護汰寧 12,E2
	◎16%腈硫克敏水分散粒劑	1500	12	0.2 1			0.5 *	腈硫醌 9,1 百克敏 1,C3
	42.2%腈硫醌水懸劑	1200	9	0.2			0.5	M9
細菌性斑點病	◎73%鋅波爾多可濕性粉劑	800	6	免訂			免訂	M1
	85%鹼性氫氧化銅可濕性粉劑	300	6	免訂			免訂	M1
	◎68.8%多保鏈黴素可濕性粉劑	1000	6	2 -	1		3 2	甲基多保淨 1,B1 鏈黴素 25,D4
	◎40%銅快得寧可濕性粉劑	500	6	免訂 2			免訂 2	氫氧化銅 M1 快得寧 M1
	72%可濕性粉劑 4-4式波爾多液		6	免訂			免訂	M1

病蟲害別	藥劑名稱	稀釋倍數	安全採收期(天)	農藥殘留容許量(ppm)				備註(作用機制)
				中華民國	Codex	美國	日本	
葉蟎類	2.8%畢芬寧乳劑	2000	9	1			0.3	3A
	2.5%畢芬寧水懸劑	2000	9	1			0.3	3A
	10%得芬瑞可溼性粉劑	2000	7	1			0.5	21A
花姬捲葉蛾(果實蛀蟲)	2.8%第滅寧乳劑	1500	6	0.2			0.5	1B
	2.8%第滅寧水基乳劑	1500	6	0.2			0.5	1B
東方果實蠅	50%芬殺松乳劑	1000	9	0.5			1	1B
	20%芬化利乳劑	2000	18	1			3	3A
	5%賽扶寧水基乳劑	1600	21	0.5			1	3A
薊馬類	10%克凡派水懸劑	1500	12	0.5			2	13
	20%亞滅培可溶性粉劑	4000	12	1			1	4A
	3%亞滅寧水基乳劑	1000	6	2			0.5	3A
	3%亞滅寧乳劑	1000	6	2			0.5	3A
	◎42%益洛寧可溼性粉劑	1500	9	1 1	 0.2		0.2 0.5	益滅松 3A 賽洛寧 1B
	9.6%益達胺溶液	2000	9	1	5	1	4	4 A
	9.6%益達胺水懸劑	2000	9	1	5	1	4	4A
	28.8%益達胺溶液	6000	12	1	5	1	4	4A
	1%密滅汀乳劑	1500	6	0.2			1	6
	2.4%第滅寧水懸劑	1500	6	0.2			0.5	3A
	2.8%第滅寧乳劑	1500	6	0.2			0.5	3A
	2.8%第滅寧水基乳劑	1500	6	0.2			0.5	3A
	50%陶斯松可溼性粉劑	2000	12	1			1	1B
	20%達特南水溶性粒劑	3000	9	0.5			0.7	4A
	25%福化利乳劑	3000	18	1			＊	3A
	◎40%加保福化利可溼性粉劑	2000	14	2 1			30 ＊	加保利 1A 福化利 3A
粉介殼蟲	50%陶斯松可溼性粉劑	2000	12	1			1	1B
	75%陶斯松水分散粒劑	3000	12	1			1	1B

註1：◎混合劑，含有兩種主成分。＊日本統一基準 (0.01ppm)

註2：登記藥劑及各國容許量更新至103年8月，如有異動請參考防檢局最新之標準。(http://192.192.148.121/coa/hotnews_idx.php)。

註3：加拿大未訂農藥殘留容許量

四 、 採後處理作業

(一) 採前注意事項

楊桃栽培期間主要危害果實的病蟲害包括花姬捲葉蛾、介殼蟲、小黃薊馬、東方果實蠅及炭疽病等。供果園應依表4所列之藥劑來進行防治，不得使用偽禁藥或其它非推薦用藥，並嚴守安全採收期；目前幾乎所有的果實均採用套袋方法進行物理性的防護，套袋除防止病蟲的入侵，更可減少農藥的汙染及增加果皮的亮澤度。另外為增進果實的貯藏性，著果期間應進行營養元素的調整，調整氮/鈣比，如幼果期應增施鈣(灌生物鈣或噴硝酸鈣)，採收前控水，以增進採收時果稜的硬度，並避免使用生長調節劑來增大果實。

(二) 品種及採收成熟度標準

外銷楊桃應注意採收成熟度的控制

楊桃外銷時，每次集貨(或每只貨櫃)以單一品種為準，不應有混裝情形，以免因品種間所需保鮮條件(如溫度、時間等)不同而造成損耗。另果實的耐低溫性因採收季節的不同而有差異。以秤錘種為例，夏果甜度較高但質地較軟，冬果較硬但甜度低；冬果較耐貯存，在5℃可放50日，夏果較不耐貯藏，在5℃僅能放25日。若以輸美、加長程運輸需時20-28日而論，冬、夏果皆能符合要求。楊桃果實隨果齡增加，糖度逐漸上升，顏色由綠轉黃，硬度則呈下降趨勢。若以糖度和顏色而論，楊桃愈成熟品質愈佳；但若考慮質地口感及樹架壽命，則不宜太晚採收。外銷用之楊桃因需多道處理及長距離運送，故更不能等到黃熟時採收。楊桃之成熟可以果皮顏色為指標，分為五級：(1)6分熟：果實呈深綠色，未飽滿；(2)7分熟：果實呈淡綠色，且已飽滿，稜間稍轉色；(3)8分熟：果實由稜間開始明顯轉黃，但稜緣仍維持綠色，果實仍堅硬；(4)9分熟：果實全黃而微軟，散發出楊桃

之風味；(5)10分熟：果實呈案黃而且稜緣開始褐化，已無商品價值。

楊桃果實在6-7分熟時未達其生理成熟度，果實仍在成熟成長中，果肉具有澀味，糖度不高，雖有較長之貯運壽命，仍不宜作為外銷採果標準，除非市場要求；至於9分熟之果則已開始軟化，櫥架壽命短，亦不符合外銷要求，因此，8分熟為採收適期。故放在5℃則有25-50日櫥架壽命，依品種而有差異；8分熟的果實已達生理成熟度，糖度已屆高峰。

(三) 選別分級及包裝方式

楊桃採收時依果色判別正確成熟度後，先連同紙袋一起摘下，置入塑膠籃中，小心運至集貨場，運送過程應避免擦傷。在集貨場內除去紙袋，依下列標準選別：(1)成熟度正確；(2)果稜肥厚飽滿，五片果稜需整齊一致無歪斜畸形現象；(3)果實外觀無失水皺縮現象、無病蟲害、藥斑或黑霉污斑及無擦壓傷。

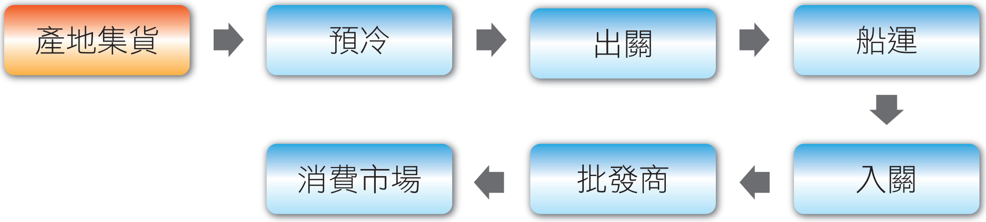
外銷楊桃的包裝作業情形

楊桃採收後除失水黃化外，也容易有擦壓傷痕，此乃因楊桃果實的外型呈五角凸起之故。為防止擦傷，楊桃經選別分級後，逐果套上P.P.塑膠袋，然後置入外銷紙箱中。紙箱採用C型，尺寸規格為57cm×35cm×19cm，底部以無油墨之白紙絲襯底並充當填充物。楊桃擺置時採單層裝箱、直立排列及果梗端朝下方式。每箱淨重22磅(依市場需求而定）。以秤錘種輸往大陸市場為例：(1)大果：330-370g(每箱22磅約28果)；(2)中果：290-329g(每箱22磅約32果)；(3)小果：250-289g(每箱22磅約36果)。輸往美國市場以小包裝(5kg)為主，箱外打洞以利冷氣穿透，確保果心溫度達到檢疫低溫。

外銷美國的小包裝型式

(四) 外銷作業模式及流程

出口作業程序大致為：



外銷楊桃的集貨與預冷裝櫃

當日採下的楊桃隨即裝箱，同時送入5℃冷藏庫中預冷及集貨，集中至一個貨櫃量之後，等待船期、進行報關作業等程序估計5~7日(甚至10天)，船運期因外銷距離的遠近大致為2~3天(香港、大陸)或14~21天(美國、加拿大)不等，出關提貨約經2~5天，許可後方准入關，因此輸往香港、大陸的楊桃至少需有10~15天以上的運輸壽命(小三通時間可縮短)，而輸往美國、加拿大市場更需具有35~40天以上的運輸壽命，方有上架食用價值。採收成熟期為因應運輸上的需要多較內銷為早，大致以6~7分熟最為適宜，近年亦有轉口輸往歐洲市場的楊桃，因以做為蔬菜沙拉擺盤為主，5分熟時即採收。近年大陸對臺灣農產品釋出免關稅之優惠，經由綠色通道可快速抵達廈門、上海等大都會，在縮短運輸流程之下，採收成熟度可延後至7-8分熟，如此果實品質提高不少。

(五) 預冷、檢疫處理及運輸

包裝及裝箱完成後之楊桃應盡速預冷。預冷方式以氣冷式(room cooling)為主。由於楊桃果實有P.P.塑膠袋及紙箱阻隔空氣對流，預冷速度較慢，故在預冷室中需注意預留風道及注意排列方式，務使每一箱至少有一面與冷空氣接觸。若在產地直接上貨櫃預冷，也需注意

每次裝載量、紙箱排列及風道設計，因貨櫃預冷能力有限，不可一次大量進櫃。待果實預冷至4.5℃以下始可運輸，一般預冷所需時間為48-72小時。

楊桃在田間作業程序中雖然有套袋，但仍有受東方果實蠅、介殼蟲等病蟲為害的風險，故非疫區的進口國常要求做檢疫處理。楊桃的外銷檢疫作業，主要以低溫檢疫為主。其中又以美國為臺灣最主要的檢疫輸出作業國家，臺灣早在1996年即以低溫殺蟲的方式通過美國的檢疫處理要求，目前也積極洽請日本同意開放輸日，送審中的作業方式也是經由冷藏處理作業(0-1℃，持續12天)，來符合其入關條件。另外美國對農藥的使用種類及安全容許量的標準甚為嚴格，常會有不定期的抽驗，因此輸美楊桃多採契作方式或由貿易商設立外銷供果園來生產，在整個楊桃的生產歷程中，嚴格限制使用的農藥種類與安全採收期，以確保輸美果品的藥劑殘留量，如此也對出口商形成供果品質上的壓力。輸美的檢疫處理方法為在運輸途中以下列方式擇一進行處理，目前以採行第2種模式為最多：

1. T107-h低溫處理：0.99℃或以下處理17天或1.38℃或以下處理20天。果實中心溫度須達0.99℃以下，並連續處理達15天以上。主要處理害蟲包括：東方果實蠅、甜瓜實蠅及荔枝細蛾。

2. T107-j低溫處理：0.99℃或以下處理15天或1.38℃或以下處理18天。果實中心溫度須達1.38℃以下，並連續處理達18天以上。主要處理害蟲：東方果實蠅。

另外輸往智利之楊桃模式為：輸出前於認證核可之冷藏庫內進行或於運輸途中於冷藏貨櫃內進行。低溫處理條件可採下列方式擇一使用：0℃以下10天、0.56℃以下11天、1.11℃以下12天或1.66℃以下14天(參見表6.行政院農業委員會動植物防疫檢疫局對外貿易植物檢疫查詢系統)。

另外美國同意臺灣楊桃的低溫檢疫殺蟲處理作業可以一併在船運過程中完成，因此，為確保船運的過程能維持穩定的低溫，檢疫人員除進行一般貨品的檢疫程序外，也必須檢查所裝運的貨櫃是否為美國所指定的貨櫃型號，且完整無破損，其壓縮機也可正常運作，並且維持或櫃內的溫度在合格的範圍內。為達到輸入國的規定，楊桃果品在經預冷至規定的溫度後，並且在裝貨過程中仍需維持低溫條件，檢疫人員必須校正貨櫃上的3支溫度感應器，並在貨品裝櫃過程將3支溫度感應器插入指定位置之果肉內，裝櫃完成後於貨櫃門加裝鉛封。除核發輸出植物檢疫證明書外，尚需簽署一份溫度記錄表郵寄至美國檢疫單位，以備通關時核對。

(六) 櫥架管理

經低溫處理及長期運輸後的楊桃，變得極易老化腐敗，回溫後販售壽命變短，故販售期間宜繼續維持低溫(5-10℃)，以延長櫥架販售時間。

表 5 、楊桃冷藏檢疫設施合格處理場

單　位　名　稱	住　　址
青果運銷合作社嘉南分社	嘉義縣竹崎鄉灣橋村灣橋 96 號
疊溪果菜生產合作社	嘉義縣溪口鄉疊溪村 95 號
台灣區嘉賢果菜運銷合作社	臺南市楠西區鹿田里油車 60-13 號
和長興業股份有限公司	臺南市佳里區子龍里 229-2 號
仟和興業股份有限公司	臺南市佳里區民安里 80-13 號
啟照企業有限公司	高雄市路竹區中山路 236 號
順豐國際實業股份有限公司	高雄市岡山區岡山路 610 巷 8 號
威名股份有限公司	臺南市楠西區鹿田里油車 16-31 號
擁固企業股份有限公司	高雄市岡山區岡山路 610 巷 8 號

五、外銷國家檢疫條件

表6. 主要外銷國家檢疫條件彙整表（整理自行政院農業委員會動植物防疫檢疫局網站資料）

外銷國家	完成日期	檢　疫　規　定
美國	2012/11/09	自即日起國產楊桃鮮果實輸美海運低溫處理方式得採美國 T107-h 或 T107-j 處理基準，詳如說明。 一、依據 100 年 12 月 8 日第 18 屆台美農產品檢驗檢疫技術工作小組諮商會議紀錄辦理。 二、國產楊桃輸美低溫檢疫處理基準如下: (1)T107-h：0.99℃或以下處理 17 天或 1.38℃或以下處理 20 天。 (2)T107-j：0.99℃或以下處理 15 天或 1.38℃或以下處理 18 天。
智利	2008年11月26日	一、供果園與包裝場基本條件 （1） 楊桃結果初期即須套袋，以防止東方果實蠅、粗腳姬捲葉蛾、桃蛀野螟蛾或桑粉介殼蟲為害。 （2）包裝場須符合防蟲規定，包裝場出入口須配備雙重門或有適當之防蟲設施。 （3）向本局登記核可，並於首次輸出季前經智利農牧局（SAG）與本局共同查核認可。 二、低溫處理方式 （1） 楊桃須經低溫處理，處理方式可採輸出前於認證核可之冷藏庫內進行，或採運輸途中，於冷藏貨櫃內進行。 （2）低溫處理條件可採下列方式擇一使用： 0℃以下 10 天、0.56℃以下 11 天、1.11℃以下 12 天或 1.66℃以下 14 天。 三、輸出檢疫 （1）輸出檢疫時若檢出東方果實蠅、粗腳姬捲葉蛾、桃蛀野螟蛾或桑粉介殼蟲，則該批楊桃禁止輸往智利。 （2）每 1 包裝箱上均須貼標籤，以英文註明生產者代號或姓名、產地、包裝場代號、名稱與城市等。 （3）於冷藏庫內完成低溫處理之鮮果實輸出時，應裝載於密閉貨櫃或具防蟲設施之包裝，並加以鉛封；採運輸途中低溫處理者，處理貨櫃亦須鉛封。 （4）檢疫證明書上除加註未罹染前述 4 種害蟲外，亦須註明鉛封號碼。 四、欲輸銷楊桃鮮果實至智利，請確實依據前述說明事項辦理。
日本		因台灣為東方果實蠅（*Bactrocera dorsalis species complex*）疫區，台灣產楊桃禁止輸往日本。 註：申請簡易處理程序低溫冷藏處理 0-1℃，持續 12 天。(送審中)

香蕉 芒果 鳳梨 番石榴 番荔枝 楊桃 荔枝 葡萄 柑桔 紅龍果 木瓜 蓮霧 棗 梨 甜柿

外銷國家	完成日期	檢　疫　規　定
中國大陸	2005/11/17	中國國家質量監督檢驗檢疫總局更新允許進境水果種類及輸出國家/地區名錄（2010 年 12 月 1 日更新） 進境水果應當符合以下檢驗檢疫要求： （1）不得混裝或夾帶植物檢疫證書上未列明的其他水果 （2）包裝箱上須用中文或英文註明水果名稱、產地、包裝廠名稱或代碼 （3）不帶有中國禁止進境的檢疫性有害生物、土壤及枝、葉等植物殘體 （4）有毒有害物質檢出量不得超過中國相關安全衛生標準的規定 （5）輸出國或地區與中國簽訂有協定或議定書的，還須符合協定或議定書的有關要求。
英國	2004/12/06	須檢附我國輸出植物檢疫證明書
法國	2004/12/06	完成檢疫後必須於十四天內輸出產品，並檢附我國輸出植物檢疫證明書，註明進、出口商姓名及地址、該批植物產品之學名及數量。
荷蘭	2004/12/06	須檢附我國輸出植物檢疫證明書。
瑞士	2004/12/06	須檢附我國輸出植物檢疫證明書。
聖露西亞	2010/07/27	除中南美洲以外的其他所有國家可進口。 須附植物檢疫證書

註：相關檢疫規定迭有更動，彙整內容僅供參考，輸出前請洽防檢局及其轄區分局查詢。